

PURE DI SEDANO RAPA



Preparazione : 20 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4 persone

- 1 kg di sedano rapa - 125 g di panna acida - 2 cucchiai di olio di oliva - Sale

1. Sbucciare e lavare il sedano rapa. Tagliarlo a pezzi di 4 cm di lato.
2. Versare un litro di acqua nel serbatoio del Cuiseur Vapeur. Disporre i cubetti di sedano rapa nel cestello vapore, mettere il coperchio e far cuocere circa 30-35 min a 100°C. Il sedano deve essere molto tenero.
3. Scolare il sedano e lasciarlo raffreddare. Frullare. Quando il sedano è diventato un purè, aggiungere la panna mescolando. Versare quindi l'olio a filo, sempre mescolando e aggiungere il sale.
4. Riscaldare il purè a fuoco lento per 5 min. Servire ben caldo, preferibilmente con pollame.

Vaporiera multifunzionale ■